

# MEISTER & SCHÜLER

#specialevent

#winemakersdinner

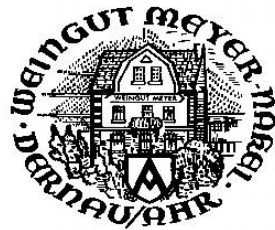
#winemakersdinner



Pionier klassischer Hochküche im Ahrtal

kleber's  
küche (Jörg Kleber)

Lehrling von Gerd Lanz mit kreativer Aromenküche ins eigene Restaurant



Pionier im Ausbau von trockenen AHR Rotweinen

Maibachfarm  
Biologisches Weingut

(Alexander Weber)

Schüler von Werner Näkel mit eigener Handschrift zum modernen Bio-Weingut

## 5 exquisite Gerichte - 10 hochklassige Weine

08.03.2019 ab 19 Uhr in persönlicher Atmosphäre im Restaurant

kleber's  
küche (max. 40 Pers.)

**Preis : 130 €**

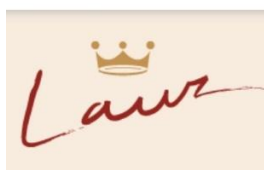
---

# MEISTER & SCHÜLER

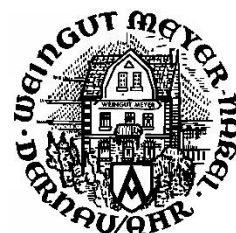
#fourhandsdinner

#specialevent

#winemakersdinner



Pionier klassischer Hochküche im Ahrtal



Pionier im Ausbau von trockenen AHR Rotweinen

## VERÄNDERUNG DER GENERATIONEN



Jörg Kleber

- Lehrling von Gerd Lanz
- Mit kreativer Aromenküche ins eigene Restaurant



Alexander Weber

- Schüler von Werner Näkel
- Mit eigener Handschrift zum modernen Bio-Weingut

## 5 exquisite Gerichte - 10 hochklassige Weine

Einzigartiges Event im Ahrtal **am 08.03.2019 ab 19 Uhr** in persönlicher Atmosphäre im Restaurant klebers · küche

Maximal 40 Personen. Verbindliche Reservierung: 02641/2060822 oder [wir@klebers.net](mailto:wir@klebers.net)

Zum Preis von 130 € erhalten Sie Wasser, ein abwechslungsreiches 5-Gang-Dinner und 10 speziell ausgesuchte Weine. Lassen Sie sich überraschen oder folgen Sie uns auf Facebook um wöchentlich zu erfahren, womit wir Sie verwöhnen werden.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen :

*Gerd Lanz*    *Dennis Appel* (Weingut Meyer-Näkel)

*Jörg Kleber*    *Alexander Weber* (Weingut Maibachfarm)